GialloZafferano

Dall'amore per il cibo la passione per la cucina

Marzo



by G.Z. Forum

le ricette dei forumisti di Giallo Zafferano

www.giallozafferano.it

Risotto zafferano e zucchine by Legs&Harry



Ingredienti per 4 persone

400g di riso Carnaroli o Arborio (un superfino)
1 bustina di zafferano o se ne avete un pizzico di pistilli
3 zucchine
1 bicchiere di vino bianco secco
1 cipolla
brodo di carne q.b.
burro q.b.
parmigiano reggiano q.b.
sale e pepe q.b.

Pulire le zucchine e tagliarle a cubetti, la parte bianca centrale va eliminata per evitare che si formi troppa acqua. Scaldate una padella con un filo d'olio e fatele saltare per 2/3 minuti si devono solo insaporire e risultare croccanti, aggiustare di sale e pepe.
Preparare il fondo per il riso mettendo in una padella calda un pezzo di burro e la cipolla tritata, far appassire la cipolla, inserire il riso e farlo tostare; quando sarà bello lucido aggiungere il bicchiere di vino e farlo evaporare.
(La tostatura serve al riso per tenere bene la cottura e non rompersi)
Far cuocere il riso aggiungendo poco alla volta il brodo di carne, continuando a mescolare in modo che il riso non attacchi.
Nel frattempo mettere lo zafferano in una scodellina con un mestolo o due di brodo in modo da stemperare quello in polvere o far ammorbidire i pistilli.
Il riso cuoce normalmente in 15/18 minuti da quando lo inseriamo in padella, 3 minuti prima della sua cottura completa incorporare le zucchine ed all'ultimo minuti inserire il brodo con lo zafferano.
Continuare a mescolare ed a cottura, mantecare con burro e parmigiano (dovrebbero essere abbondanti entrambi...) quando mantechiamo il riso il fornello deve essere spento, per mantenere il gusto fresco del formaggio!
Tutti i risotti dovrebbero essere serviti all'onda... la prova la si ha nella mantecatura, facendo muovere la padella il riso devo muoversi... (per una versione più leggera mantecate con parmigiano e mezzo mestolo di brodo...)

Pane dolce allo zafferano by Gustoitaliano



Ingredienti per 3 filoncini o 1 pagnotta

500 g di farina bianca
30 dl di latte
80 g di zucchero
1 cubetto di lievito fresco (25 grammi)
40 g di burro
1 bustina di zafferano
1 cucchiaino di sale

Fare la fontana con la farina e lo zucchero, mettere al centro il burro spezzettato, fare la casina del sale (perchè non venga a contatto direttamente con il lievito), aggiungre anche lo zafferano e lentamente tutto il latte nel quale avrete sciolto il lievito (il latte deve essere tiepido).

Impastare il tutto molto bene fino ad avere un impasto omogeneo e liscio.

Dividere in 3 filoncini e fare 3 tagli in diagonale su ognuno.

Lasciare lievitare in un luogo tiepido (e al riparo da correnti d'aria) per almeno un'ora, poi cuocere in forno preriscaldato a 150℃ per i pr imi 20 minuti e poi 30 minuti a 180℃.

La cottura dipende molto dal tipo di forno e dalla forma e dimensione data al pane.

Nel mio forno di solito non lo lascio più di 40 minuti in tutto.

E' un pane tipico della svizzera francese che si usa per la colazione, con marmellata ma anche da abbinare a qualche formaggio.

Pasta gamberi, zucchine, panna e zafferano by Kaede



Ingredienti per 4 persone

1 confezione di panna (200 ml)
1 bustina di zafferano
Gamberi (freschi o surgelati, da sgusciare o sgusciati) a piacere
3 zucchine
2 cucchiai di olio extra vergine d'oliva (in assenza va bene anche l'olio d'oliva)
Pepe a piacere
1 bicchiere di vino bianco
Pasta a piacere
1 Scalogno (o cipolla)

In una padella mettere un paio di cucchiai di olio evo e soffriggere lo scalogno tritato.

Quando lo scalogno sarà un po' appassito, aggiungere i gamberetti sgusciati scongelati, farli asciugare e poi unire il vino.

Quando il tutto è evaporato, aggiungere le zucchine precedentemente tagliate a fettine e lo zafferano.

Salare e far appassire leggermente le zucchine.

Poco prima di spegnere il fuoco, aggiungere la panna facendo addensare leggermente.

Nel frattempo fare la pasta e, a fine cottura, condirla.

Torta allo Zafferano by Mile1977



Ingredienti

250 gr di farina
200 gr di zucchero
2 uova
la scorza grattugiata di 1 limone
75 gr di mandorle pelate
1 bustina di lievito
1 bustina di zafferano
50 gr di burro
2 cucchiai di latte
1 pizzico di sale
zucchero a velo per guarnire

Sbattete lo zucchero con il burro ammorbidito e le uova intere.
Mescolate bene aggiungendo la farina setacciata e il sale.

Scaldate un paio di cucchiai di latte e scioglietevi lo zafferano.
Aggiungetelo al composto insieme alla scorza grattugiata del limone e al lievito.

Mixate bene gli ingredienti fino a che non saranno bene amalgamati.

Per ultimo amalgamate le mandorle pelate e sbriciolate grossolanamente.

Versate il composto in uno stampo imburrato ed infarinato di circa 20 cm.
Cuocete in forno giá caldo a 220°C per circa 20 minuti o fino a quando
la superficie non si sará dorata.

Fate raffreddare bene nel forno spento e con lo sportellino aperto.
Spolverizzate con zucchero a velo prima di servire.

Involtini di merluzzo allo zafferano by Minnie



Ingredienti per 2 persone

4 filetti di merluzzo
4 fette di prosciutto crudo
4 fette sottili di fontina
1/2 cipolla
1/2 bicchiere di vino bianco
2 bustine di zafferano
1/2 bicchiere di farina
olio evo
sale e pepe
timo
pepe rosa

Mescolare la farina con una bustina di zafferano e infarinare il merluzzo.
Disporre su un tagliere o un piano le fettine di prosciutto, adagiarvi sopra il merluzzo, il formaggio e delle foglioline di timo.

Arrotolare fino a formare un involtino.

Scaldare in una padella l'olio e soffriggervi la cipolla tritata finemente.

Aggiungere il timo, le bacche di pepe rosa e gli involtini di merluzzo.

Salare e pepare e cuocere bene da tutti i lati per qualche minuto.

Aggiungere il vino bianco e l'altra bustina di zafferano, lasciare sfumare e impiattare.

Pescatrice con Zafferano e Piselli by Stefani@



Ingredienti per 4 persone:

4 tranci di pescatrice (coda di rospo)
250 gr. di piselli surgelati
olio e.v.o.
una noce di burro
1 bustina di zafferano
un rametto di rosmarino (facoltativo)
sale q.b.

In una padella capace (io uso una pentola bassa) metto a scaldare il burro e l'olio (chi non ha problemi con la cipolla può fare un leggero soffritto),

aggiungo la pescatrice ed i piselli surgelati che prima ho scongelato velocemente tuffandoli in acqua bollente e poi scolati (tengo via l'acqua in caso serva per la cottura).

In un paio di cucchiai d'acqua calda (quella dei piselli di prima) faccio sciogliere una bustina di zafferano e verso il tutto nella pentola.

Regolo di sale e lascio cuocere 7/8 minuti facendo attenzione che non resti liquido nella pentola.

Gelato al cioccolato bianco e zafferano by Cocosaleepepeqb



Ingredienti

250 ml di latte intero
150 ml di panna fresca
3 tuorli d'uovo
100 g di zucchero semolato
50 g di zucchero a velo
1 presa di maizena
2 fogli di gelatina (4 g)
100 g di cioccolato bianco e una presa di zafferano in stimmi
(oppure 100 g di cioccolato bianco allo zafferano)
mandorle a lamelle

Portiamo a ebollizione il latte con lo zafferano (se usiamo il cioccolato allo zafferano non c'è bisogno di effettuare questa operazione). Mettiamo nel congelatore le fruste e il recipiente per la panna e ammolliamo la gelatina in acqua fredda.

In una casseruola dal fondo spesso battiamo i tuorli con lo zucchero semolato finché il composto diventa chiaro. Aggiungiamo la maizena (giusto un pizzico) e diluiamo col latte. Uniamo il cioccolato tritato e facciamo rapprendere il composto a fuoco moderato finché sarà leggermente addensato ma senza farlo bollire (come per la crema inglese). Togliamo dal fuoco e sciogliamo dentro la gelatina ben strizzata.

Nel recipiente freddo montiamo la panna con lo zucchero a velo finché risulterà semi montata. Incorporiamo la panna alla crema, mettiamo tutto in un recipiente rotondo di plastica o acciaio (vi consiglio una bastardella in acciaio inox) e mantechiamo con una frusta a mano ogni 15 minuti fino al completo congelamento.
Formiamo delle palline con il porzionatore per il gelato e
lasciamole ben rassodare in freezer stese su un vassoio.
Tostiamo le lamelle di mandorla in un padellino mescolando di continuo e al momento di servire il gelato passiamo ogni pallina nelle mandorle tostate
in modo che se ne rivesta completamente.

Farfalle con zucchine carbonare e zafferano by Olimpia65



Ingredienti

2 grosse zucchine
2 uova
2 pomodori insalatari
olio evo
aglio
sale
1 bustina di zafferano
qualche gambetto di sedano
qualche foglia di basilico
pecorino grattugiato
300 gr circa di pasta tipo farfalle.

Come prima operazione affettare i pomodori seguendo la forma dei pomodori stessi e formare una corolla su due piatti piani.

Ora tagliare le zucchine a julienne, metterle in una padella larga con aglio ed olio e sale, lasciarle appassire, intanto preparare la pasta e conservare qualche cucchiaio di acqua di cottura, a parte sbattere in una ciotola le uova con un pizzico di sale.

Scolare la pasta e versarla nella padella delle zucchine, rimettere sul fuoco e mantecare unendo le uova, qualche cucchiaio di acqua, lo zafferano e il pecorino.

A questo punto sistemare la pasta al centro delle corolle di pomodori, decorare con i gambi di sedano e il basilico, un filo d'olio e servire.

(i pomodori si possono salare leggermente se non piacciono al naturale)

Bocconcini di maiale allo zafferano e calendula by Rosa del deserto



Ingredienti per 4 porzioni

700 gr di spezzatino di maiale
½ scalogno tritato
2 rametti di timo al limone
1 bustina di zafferano
pepe colorato
sale
calendule fresche
vino bianco
olio
farina q. b.

Rosolare lo scalogno nell'olio, infarinare la carne, togliere con un colino la farina in eccesso ed aggiunge i bocconcini al soffritto.

Mettere il timo ed il vino bianco e sfumare.

Sciogliere lo zafferano in acqua calda ed unirlo alla carne, se necessario aggiungere altra acqua calda per la cottura.

Quasi alla fine aggiungere le calendule fresche ed altro timo.

Scole zard by Irina



Ingredienti

un bicchiere di riso basmati
9 bicchieri d'acqua
25 gr di burro
zucchero q.bb
3 bustine di zafferano
30-40 gr di mandorle dolce pelate, tagliate a pezzettini
un po' di sale
cannella in polvere

Cuocete il riso nel'acqua a fuoco bassissimo. Il mio bicchiere è da 125 ml.

Dopo 30-40 min aggiungete tutti altri ingredienti, tranne la cannella.

Lasciate cuocere ancora per 40 min, fino che il riso diventerà una pappa.

Mettetela nei stampini e lasciateli raffreddare, ma potete mangiare anche calda.

Servitela nel piatto e spolveratela con la cannella.

(ricetta iraniana, "scole zard" significa morbido e giallo)

Risotto con le zucchine marinate by DajanaD



Ingredienti per 2 persone

2 zucchine medie
2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
100 ml di vino bianco
1 bustina di zafferano (0,1 g)
sale, pepe
un'arancia
timo
200 g di riso (arborio o carnaroli)
1 scalogno
1 litro di brodo di verdure
1 cucchiaino di burro
Parmigiano grattugiato

Lavate, spuntate e tagliate le zucchine (a fettine o bastoncini, come vi piace).

Fate sciogliere lo zafferano con il vino e 2 cucchiai di olio, salate e pepate.
Unite anche la scorza dell'arancia grattugiata e le foglie di timo.

Mettete le zucchine in una bustina da freezer e versateci dentro la marinata.
Chiudete e lasciate insaporire per 1/2 ora, girando la bustina ogni tanto.
Sgocciolate le zucchine.

Fate ridurre la marinata della metà in un pentolino mentre state preparando il risotto.

Scaldate 1-2 cucchiai di olio e soffriggete lo scalogno tritato.
Aggiungete le zucchine e fatele cuocere mescolando per 5-7 minuti circa.
Unite il riso e soffriggete per qualche minuto e continuate a cuocere bagnando man mano con il brodo bollente.

A cottura terminata aggiungete la marinata, 1 cucchiaino di burro e 2 cucchiai di Parmigiano grattugiato, mescolate bene e lasciate mantecare per un paio di minuti.

<u>Un'idea per servire:</u>
Potete tritare i fiori di zucchina e aggiungerli al risotto, oppure usarli per decorare il piatto.
Io ho messo due fiori (tagliati a metà) dentro una ciotolina, poi ho messo dentro il riso e rovesciato tutto sul piatto

Bocconcini di tacchino allo zafferano by Paperella



Ingredienti per 2 persone

2 fettine di tacchino tagliate a bocconcini

1 scalogno piccolo

1 bustina di zafferano

1 confezione di panna da cucina

olio

sale

Far soffriggere lo scalogno tritato nell'olio.

Unire i bocconcini di tacchino, far rosolare bene e poi salare.

Nel frattempo sciogliere lo zafferano nella panna.

Aggiungere la panna ai bocconcini e far asciugare per una decina di minuti.

Zuppa di lenticchie by Cammy



Ingredienti

gr 500 di lenticchie
gr 150 di pecorino semi-stagionato
gr 500 di pomodori pelati
un pezzetto di cipolla
2 spicchi di aglio
alcuni rametti di prezzemolo
2 foglie di alloro

3 foglie di salvia
un pezzetto di carota
alcune fette di pane casereccio di qualche giorno
zafferano
sale q.b.
olio extra verg oliva q.b.

:
La sera prima pulire le lenticchie, lavarle e metterle in ammollo in acqua tiepida.
La mattina seguente toglierle dall'ammollo e sciacquarle per bene,
metterle in una pentola, coprirle con acqua, aggiungervi l'alloro, la salvia, l'aglio, un pezzetto di cipolla e metterle a cuocere.

Nel frattempo preparare il sugo.
Fare un trito con il prezzemolo, cipolla, carota.
Farlo rosolare un po' poi versarvi i pomodori passati.
Salare e far cuocere.
Tostare il pane casereccio fatto a fette.
Versare il sugo nelle lenticchie e finire di cuocerle.
Grattugiare parte del formaggio.
Tostare velocemente sulla fiamma gli stimmi di zafferano, se invece usate quello in polvere non c'è bisogno di questa operazione.

Prendere dei piatti fondi (io ho adoperato delle ciotoline) mettere nel fondo delle fette di pane tostato. Coprirle con le lenticchie e il loro brodo, cospargerle di pecorino grattugiato, un pochino di zafferano e ripetere pane, lenticchie, zafferano e finire con un'abbondante spolverata di pecorino
(io amo metterne anche qualche fettina intera e metterlo alcuni secondi in forno a microonde per farlo sciogliere)

Servire subito e......buon appetito !

Ragù con pancetta e zafferano by Mariapia



Ingredienti

Trito di:
4 cipolline tipo scalogno
1 ciuffetto di salvia
1 rametto di rosmarino
1 costa di sedano

Poi:
1 foglia di alloro
2 cucchiai d' olio di oliva
100 g circa di pancetta tritata finemente
spruzzata di vino bianco
mezza scatola abbondante di pomodori pelati
1 bicchiere acqua
la puntina di zafferano
un pizzico di zucchero
sale q.b.

Far imbiondire e rosolare nell'olio il trito facendo rosolare bene.

Spruzzare con un goccio di vino bianco, mettere 1 pizzico di zucchero e aggiungere l'acqua in cui avrete sciolto lo zafferano.

Coprire e lasciar cuocere mezz'oretta.

Aggiungere i pomodori, la foglia di alloro, aggiustare di sale, coprire e lasciare cuocere altri 20 minuti...

Lo zafferano esalterà tutti gli altri aromi, risultando particolarmente gustoso e piacevole.

Cuocere la pasta e... Buon appetito !

Risotto con il mais by Gisella



Ingredienti per 4 persone

350/400 gr di riso per risotti
1 scatoletta di mais
1 cipolla
1 noce di burro
1 confezione di panna da cucina
1 bustina di zafferano
brodo q.b. o acqua salata
olio evo
un mazzetto di prezzemolo
parmigiano grattugiato q.b.

Mettete in una casseruola un po’ di olio evo e una noce di burro, fate scaldare e soffriggete la cipolla tritata fina, quando la cipolla sarà appassita versate il mais scolato dalla sua acqua, fate insaporire un po' e aggiungete il riso, fate insaporire il riso e cominciate a versare, un mestolo alla volta, il brodo bollente o l'acqua con sale che terrete sul fornello vicino, con il gas al minimo per non fargli perdere la temperatura.

Fate arrivare il riso quasi a cottura e aggiungete lo zafferano sciolto in un cucchiaio di brodo caldo, mescolate bene il riso in modo che lo zafferano si amalgami bene e aggiungete la panna che schiarirà lo zafferano e farà sì che il mais crei un bel contrasto tra le due gradazioni di giallo.

Continuate la cottura e aggiungete un bel pugno di parmigiano grattugiato, tritate il prezzemolo, spegnete il fuoco e aggiungetelo al risotto mescolando bene e amalgamando il tutto.

Fate mantecare e servite ben caldo, vedrete che il verde del prezzemolo il giallo del mais e il giallino dello zafferano faranno un bel contrasto di colori nel vostro piatto potete decorare ogni piatto con un rametto di prezzemolo.

Risotto giallo con osso buco by Paperella



Ingredienti per 2 persone

per il risotto:
160 gr. di riso Carnaroli
1 cipolla piccola
1 bustina di zafferano
brodo (possibilmente di carne)
sale
burro per mantecare

per l'osso buco:
2 ossi buchi
burro
farina
1 scatola di pelati fini da 250 gr.
1/2 bicchiere di vino bianco secco
prezzemolo tritato.

Cominciare a cuocere la carne. Tagliare con un coltello o con un paio di forbici i bordi degli ossi buchi altrimenti si arriccerebbero in cottura, infarinarli e togliere quella in eccesso.
In una pentola dai bordi alti, sciogliere i burro e mettere a rosolare la carne da ambo i lati.
Sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare.
Aggiungere i pelati, un po' d'acqua, abbassare la fiamma e far cuocere molto lentamente.
Girare spesso con una paletta per evitare che si rompano durante la cottura e che si attacchino. A metà cottura salare.
Se necessario aggiungere durante la cottura un po' acqua. Far cuocere per almeno 2 ore o fin quando la carne risulta morbida e il sugo addensato.
A fine cottura aggiungere il prezzemolo tritato.

Per il risotto mettere a soffriggere nell'olio la cipolla tritata.
Mettere il riso e far tostare bene. Aggiungere il brodo poco per volta.
A metà cottura aggiungere lo zafferano sciolto in poco brodo.
Quando il riso è cotto (circa 18 minuti per il Carnaroli) spegnere il fuoco e mantecare con la noce di burro.

Si serve il risotto insieme all'osso buco e un po' di sugo della carne.

Gamberi in salsa di zafferano by Nibio



Ingredienti per 4 persone

1kg di gamberi già sgusciati
250 ml di panna da cucina
1 bustina di zafferano
1/2 cucchiano di maizena
1/2 bicchiere di vino bianco secco
burro q.b.
olio extravergine d'oliva
1 patata grande (opzionale)
olio di arachidi (o altro olio per friggere) (opzionale)
sale e pepe q.b.

In un pentolino mettete una noce di burro, e in un bicchiere con poca acqua tiepida fate sciogliere lo zafferano e aggiungetelo al burro sciolto, aggiungete la panna e mescolate fino a farla diventare completamente gialla.

A questo punto fate sciogliere anche la maizena nello stesso bicchiere dello zafferano e mettetela nel pentolino, continuate a mescolare fino a che la salsa comincia ad addensarsi.
Ci vorranno circa 10' minuti per completare la salsa, quindi regolatevi con i tempi.

Mentre il composto cuoce, preparate la patata cercando di tagliarla a spirale cercando di creare una specie di "tagliatella".
A questo punto mettete l'olio extravergine di oliva in una padella e quando è caldo metteteci i gamberi già sgusciati e puliti.

Fate cuocere 1-2 minuti a fiamma moderata avendo l'accortezza di girarli spesso.

Se rilasciano molto liquido cercate di eliminarlo aiutandovi con un cucchiaio o un mestolo, a questo punto alzate la fiamma e aggiungete il vino bianco, fatelo sfumare, per cuocere i gamberi non ci vogliono più di 4 o 5 minuti, altrimenti diventano duri e gommosi.

A questo punto preparate un pentolino con l'olio per friggere e scaldatelo, quando sarà bollente ci metterete la tagliatella o le tagliatelle di patate precedentemente create.

In 30 secondi saranno pronte, aiutatevi con una schiumarola o meglio ancora con delle pinze per recuperare le patate che metterete su un foglio di carta assorbente.

Quando i gamberi sono quasi cotti, "scolateli" del liquido e in eccesso e trasferiteli nel pentolino con la salsa, salate e pepate per aggiustare la salsa e mescolate a fiamma bassa qualche secondo e il piatto è pronto!

Pollo in giallo con cous cous by Mimma



Ingredienti

sopracoscia di pollo
1 cipolla
zafferano
mix di spezie con:
(coriandolo - cannella - noce moscata – zenzero - chiodi garofano - sale -paprika)
vino bianco secco
olio evo
Cous-cous già preparato

In un tegame fate rosolare la cipolla tagliata ad anelli
con il mix di spezie e lo zafferano.

Aggiungere il pollo e mescolare delicatamente in modo che prenda bene il colore.

Aggiungere il vino e cuocere coperto per circa 30 min.

Una volta cotto, mettetelo sul piatto di portata con il cous-cous e l'intingolo.

Passatelli al ragù di pesce e zafferano by Mimma



Ingredienti

<u>per i passatelli</u>
150 gr di pane grattugiato
150 gr. di parmigiano
100 gr di farina
3 uova intere
noce moscata
buccia di limone grattugiata

450 gr di seppioline
una manciata di: cozze – vongole – gamberetti – polpa di pesce (a piacere)
1 cipolla tagliata sottile
1 spicchio d'aglio
peperoncino
vino bianco secco
zafferano
prezzemolo

In un tegame fate rosolare la cipolla con lo spicchio d'aglio,
aggiungere le seppioline tagliate a striscioline e il peperoncino.

Aggiungere il vino e fate sfumare.

Quasi a fine cottura, aggiungere il rimanente pesce e lo zafferano.

Cuocete i passatelli in brodo vegetale (meglio ancora in un brodo di pesce) e
quando vengono a galla scolarli delicatamente,
metterli in una pirofila e condirli con il sugo preparato
e spolverizzare con prezzemolo fresco.

Gnocchi in salsa di Topinambur allo zafferano by Serafinimarisa



Ingredienti per 4 persone

per gli gnocchi
1 kg. patate a pasta gialla
300 gr. farina

per la salsa
400 gr. di topinambur
100 cl. di brodo di carne
1 bicchiere di panna fresca
1 bustina di zafferano
1 pezzetto di radice di zenzero
1 cipollotto
Olio evo
Sale e Pepe

Lessare le patate con la buccia ben lavata e pelarle ancora calde.
Schiacciarle con l´apposito attrezzo raccogliendo la polpa sulla spianatoia, far raffreddare un pochino quindi versare a pioggia la farina e impastare fino a formare un composto piuttosto compatto.
Dividerlo in pezzi e formare dei salsicciotti che, a loro volta, andranno tagliati a tocchetti uniformi.
E´importante tenere il piano di lavoro sempre infarinato.
Quando tutti gli gnocchi saranno pronti metterli su un vassoio infarinato, spolverarli di altra farina mescolandoli delicatamente con le dita e lasciandoli ricadere, in modo che non si attacchino fra di loro.

Passiamo alla salsa:

Riscaldare il brodo.
Lavare i topinambur, sbucciarli con un pelapatate, tagliarli a fettine sottili e rosolarli in una padella con poco olio, un cipollotto tagliato a spicchi ed il pezzetto di zenzero.
Unire il brodo caldo, mettere il coperchio e cuocere a fuoco basso per circa trenta minuti.
Riscaldare brevemente la panna ed aggiungere la bustina di zafferano.

Portare a bollore abbondante acqua salata, versare gli gnocchi liberandoli da eventuale farina in eccesso, scolarli quando vengono a galla e metterli in una larga ciotola.

Frullare i topinambur (eliminando lo zenzero) alla massima velocità in modo da ottenere una crema omogenea e unire la panna tiepida mescolando con cura.

Versare la crema sugli gnocchi, mescolare delicatamente e pepare al gusto.

Gnocchi con zucchine e gamberetti by Valery's



Ingredienti

<u>per gli gnocchi:</u>
1kg di patate
300 g di farina
2 o 3 cucchiai di grana

<u>per condire:</u>

4 zucchine medie
300 g di gamberetti sgusciati
1 bicchiere di vino bianco
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino piccante
1 filetto d'alice sott'olio
q.b. di prezzemolo

qb olio extra vergine d'oliva
qb di sale - pepe
250 g di besciamella
50 g di grana grattugiato
50 g di pecorino grattugiato
2 bustine di zafferano

Bollire le patate in acqua fredda.
Una volta cotte schiacciatele con l'apposito attrezzo. Quando saranno tiepide unitevi la farina e il grana, impastando il tutto velocemente per pochi minuti.

Quando l'impasto avrà ottenuto un aspetto compatto iniziate a formare dei salsicciotti e tagliateli a pezzi lunghi 1 cm max 1 cm e 1/2.
Con l'aiuto di una forchetta preparate gli gnocchi dandogli la loro giusta forma.

Nel frattempo che l'acqua bolle preparate il condimento.

Fate sciogliere in una padella con uno spicchio d'aglio, peperoncino e olio un filetto d'acciuga.
Dopo qualche minuto unitevi le zucchine tagliate a cubetti e i gamberetti.
Rosolate a fiamma viva il tutto. Regolate di sale e pepe.

Sfumate con il vino e continuate la cottura per 10 minuti max.
Infine spolverizzate con prezzemolo trito.

Quando gli gnocchi saranno cotti saltarli in padella, unitevi la besciamella, i formaggi grattugiati e lo zafferano sciolto in un cucchiaio di acqua di cottura.

Orzotto salsiccia verza e zafferano by Montebianco



Ingredienti per 2 persone

Orzo - 140 gr
salsiccia o luganega - 100 gr
verza - 150 gr
vino bianco secco - 1 bicchiere
trito di cipolla carota sedano
trito di rosmarino, salvia e prezzemolo
olio evo - burro
circa un litro di brodo
una bustina di zafferano
parmigiano grattugiato

Ho messo a bagno l'orzo un'ora circa prima di iniziare la preparazione.
Ho rosolato con poco olio e poco burro un cucchiaio del trito di verdure (carota, sedano, cipolla) quindi ho unito la salsiccia spellata e ridotta a piccoli pezzi,
che ho lasciato rosolare, a questo punto ho aggiunto l'orzo, l'ho lasciato insaporire qualche minuto prima di versare un bicchiere di vino bianco che ho lasciato evaporare.

Ho proseguito la cottura unendo brodo bollente, dopo 10 minuti ho unito la verza affettata sottilmente, l'ho lasciata appassire e ho unito un mestolo di brodo
in cui ho sciolto lo zafferano.

Ho continuato la cottura, in totale poco più di mezz'ora, bagnando con il brodo, lasciando l'orzotto piuttosto "brodoso" infatti continua ad assorbire liquido
anche dopo la fine della cottura.

Prima di spegnere il fuoco ho aggiunto un trito fine di alcune foglie di salvia, alcuni aghi di rosmarino e foglie di prezzemolo.

Ho completato con una spolverata di pepe e parmigiano grattugiato.

Servito con Barbera frizzante dei colli piacentini.

Risotto con carote e porri allo zafferano by Mariapia



Ingredienti per 3 persone

Trito di carote e porri
350 - 400 g di riso (2 bicchieri)
acqua
sale q.b.
Brodo di carne leggero (o di dado) caldo 4 bicchieri
2 pizzichi di zafferano
3 cucchiai di formaggio parmigiano reggiano
1 cucchiaio di olio o burro (o panna da cucina) se si desidera

Cottura con AMC:

Scaldare la 16 alta o 20 bassa sino al primo settore rosso, mettere il trito e a fuoco allegro stufare bene.

Dopo circa 5 minuti aggiungere il riso e farlo rosolare.
Aggiungere il brodo, il sale e lo zafferano.

Appena comincia a bollire chiudere e abbassare al minimo.

Dopo 10 minuti è pronto:
volendo, aggiungere 1 cucchiaio di condimento e spolverare con il formaggio.

Procedura comune:

Rosolare bene in un po' di olio o burro il trito.

Aggiungere il riso e far imbiondire: mettere il brodo e finire la cottura...

Ravioli di bietola e ricotta (culingionis d'eda e arrescottu) by Cammy



Ingredienti

Per la sfoglia:
gr. 500 di semola di grano duro
gr. 300 di farina 00
6 uova
acqua q.b.

Per il ripieno:
1kg. ricotta mista (pecora, mucca)
1 mazzo di bietole (o spinaci)
2 uova
stimmi di zafferano (o 2 bustine se non si hanno gli stimmi)
gr. 100 di pecorino stagionato grattug.
1 pizzico di noce moscata grattugiata
buccia grattugiata di 1 limone grande
sale fino q.b.

Mescolare per bene le due farine, aggiungervi le uova e tanta acqua quanto ne occorre per fare un impasto che si possa lavorare bene.
Lavorare bene la pasta, quando è pronta metterla a riposare per una ventina di minuti.

Preparare il ripieno:
far bollire la verdura preventivamente lavata per bene, a cottura avvenuta scolarla e strizzarla il più possibile poi tritare con la mezzaluna.

Prendere la ricotta passarla in uno schiaccia patate.
Unirvi le uova, la verdura, il formaggio grattugiato, il limone, la noce moscata, lo zafferano, il sale. Mescolare tutto molto bene.
Assaggiare se di sale và bene poi mettere a riposare ed ad insaporirsi.

Io il ripieno lo preparo il giorno prima e poi lo metto in frigo, così si insaporisce di più.

Fare la sfoglia con la pasta, mettere delle palline di ripieno distanziandole tra loro, coprirli con la sfoglia ripiegata su se stessa e chiuderli premendo bene intorno al ripieno.

Tagliare con l'apposito strumento per ravioli. Farli asciugare un paio d'ore prima di cuocerli, condirli con un buon sugo di pomodoro.

Quando ne faccio molti, li metto in un vassoio a congelare nel freezer; una volta congelati li metto nei sacchetti. Al momento opportuno li tolgo e li metto a cuocere senza scongelarli.

Fettuccine mimosa by Amariama



Ingredienti

500 g Fettuccine di semola
250 g mascarpone
1 bustina di zafferano
200 g di pisellini surgelati
100 g pancetta a dadini
cipolla tritata
Abbondante erba cipollina
Parmigiano grattugiato in abbondanza
Sale
Pepe

In un tegame lasciate appassire la cipolla tritata con un cucchiai di olio.
Aggiungete la pancetta a dadini e poi i pisellini surgelati.
Lasciar cuocere bene il tutto aggiungendo 1 mestolo di acqua.

Mettete a bollire l'acqua per la pasta e, quando bolle, versatevi le fettuccine di semola e mescolatele bene per non farle attaccare fra di loro.

Mentre le pasta cuoce aggiungete alla salsa il mascarpone, la bustina di zafferano e l'erba cipollina tagliuzzata ed amalgamate il tutto in cottura.

Quando la pasta sarà cotta, scolatela, versatela nella salsa e lasciatela mantecare bene aggiungendo al tutto abbondante parmigiano grattugiato.

Se la pasta dovesse risultare troppo secca aggiungete
qualche mestolo di acqua di cottura della pasta.

Versate nei piatti a servire.

Se piace aggiungete altro formaggio e una macinata di pepe e… Buon Appetito!!!

Scaloppine giallo zafferano by Anto69



Ingredienti

noce di vitello a fette
2 carote
3 cucchiai di panna
cipolla
erba cipollina
farina
burro
sale
zafferano

Lessare per qualche minuto le carote tagliate a cubetti piccoli.

A parte, battere le fettine di carne, infarinarle e rosolarle nel burro e poca cipolla tritata.

Unire la panna, in cui avrete sciolto lo zafferano, il sale
e continuare la cottura per un minuto.

Aggiungere le carote e insaporire per qualche istante,
cospargere con erba cipollina.

Capesante allo Zafferano by Alma



Ingredienti

6 capesante
30 g. di burro
1/2 bicchiere di vino bianco
1 carotina
1/2 cipolla bianca
1 cucchiaio di panna
zafferano
sale
pepe bianco

Pulite le capesante staccandole dalle valve.

Mettete in un pentolino un pochino d'acqua, il vino, il sale le verdure e bollirle per 15 minuti.

Poi unite le capesante e cuocete ancora 5 minuti.

Levatele e tenetele al caldo.

Fate ridurre il fondo di cottura e aggiungete il burro, la panna e lo zafferano, mescolate e versate sulle capesante e buon appetito.

Tagliolini al prezzemolo ai profumi mediterranei by Olimpia65



Ingredienti per 2 porzioni abbondanti

300 gr di tagliolini freschi al prezzemolo (carrefour)
1 spicchio d'aglio
1 manciata d'uvetta
una manciata di pinoli
8/9 fiori di zucca
20 olive bianche
2 cucchiaini di farina
mezza tazzina di latte scremato
sale
olio evo 6/7 cucchiai
pecorino grattugiato
1 dose di zafferano in bustina
1 ciuffo di prezzemolo per decorare

Rosolare l'aglio nell'olio, unire poi i pinoli e l'uvetta, amalgamare ed aggiungere i fiori di zucca puliti e asciutti e le olive tagliate a fettine,

fare ammorbidire il tutto ed aggiungere la farina, lasciarla assorbire e versare il latte e per ultimo lo zafferano, asciugare e spegnere il fuoco.

Intanto lessare la pasta, a cottura ultimata scolarla con un servispaghetti e versare i tagliolini direttamente nella padella del condimento lasciando che rimanga un pochino d'acqua di cottura,

mantecare sul fuoco aggiungere il pecorino e servire con un ciuffo di prezzemolo.

Burghul con pollo, zucchine e zafferano by DajanaD



Ingredienti per 4 persone

300 g burghul
4 grosse zucchine
1 cipolla
1 limone
300 g petto pollo
1 bustina di zafferano
Olio evo
Prezzemolo
Menta
Curry
sale

Fate bollire burghul in acqua salata per circa 15-20 minuti.

Nel frattempo pulite le zucchine e tagliatele a rondelle.

Pulite la cipolla e tagliatela a spicchi sottili.

Tagliate il pollo a dadini.

Fate cuocere il tutto in padella con poco olio e salate a piacere.

A fine cottura aggiungete un ciuffo di prezzemolo tritato, curry e lo zafferano.

Unite il burghul cotto e ben scolato, il succo di limone e fate saltare con le verdure.

Guarnite con alcune foglie di menta e servite.

Cozze ripiene by Cammy



Ingredienti

kg 1,500 di cozze freschissime
2 uova
alcuni rametti di prezzemolo
2 spicchi di aglio
gr. 60 di pecorino o parmigiano grattugiato (io ho messo pecorino)
un poco di pangrattato
un po' di acqua delle cozze filtrata
una bustina di zafferano

Tritare l'aglio e il prezzemolo, lavare bene le cozze, aprirle a crudo e conservare un po' della loro acqua.

Prendere una ciotola mettervi le uova e batterle un pochino, aggiungere l'aglio e il prezzemolo tritati, il formaggio grattugiato, un po' di acqua delle cozze precedentemente filtrata con un colino, pane grattugiato tanto quanto ne occorre per avere una pappetta non troppo liquida e lo zafferano.

Mescolare bene il tutto.

Prendere una teglia mettere le cozze e in ognuna di esse mettervi un po' di ripieno.

Mettere in forno tradizionale a 170° per 10/15 minu ti.

Oppure in microonde alla max potenza per 5/6 minuti.

Il ripieno deve rapprendersi, ma non deve asciugare troppo, se no diventano troppo asciutte.

Garganelli allo zafferano con salsiccia e pesto alla carrettiera by Montebianco



Ingredienti per 3 persone

270 gr. di farina 00
30 gr. di semola di grano duro
3 uova
una bustina di zafferano
sale

200 gr. di salsiccia
2-3 cucchiaini di pesto alla carrettiera secondo gradimento (trito di pomodori secchi, olive, origano, peperoncino e olio - è un po' piccante)
olio evo
vino bianco

Ho sciolto lo zafferano in un cucchiaio di acqua calda, quindi l'ho unito alle uova intere e ho sbattuto leggermente, quindi ho aggiunto il tutto alla farina e al sale, messo nel robot, e ho ottenuto un bell'impasto dorato, che ho tirato con la macchinetta,
la mia vecchia Imperia, fino al penultimo buco,
quindi usando il metro e la rotella per la pizza ho tagliato le strisce a quadretti di cm. 4 x 4,
e con il bastoncino apposito ho ricavato i garganelli,
arrotolando e schiacciando i quadretti sormontando due angoli opposti,
prima sulla spianatoia e poi sul tagliere di legno rigato.

Ho poi rosolato la salsiccia spezzettata con poco olio, ho messo mezzo bicchiere di vino bianco e l'ho lasciato evaporare, quindi ho aggiunto il pesto alla carrettiera, composto da pomodori secchi, peperoncino, olive snocciolate e origano, il tutto frullato con olio evo,
in alternativa si possono usare solo pomodori secchi sott'olio tritati e peperoncino, è altrettanto gustoso.

Ho lessato brevemente i garganelli in acqua salata, essendo freschi cuociono subito
e li ho fatti insaporire nel tegame con il sugo.

Coda di rospo al forno by Picanto2003



Ingredienti per 4 persone

una coda di rospo di circa 1 kg
50-60 gr. di burro
1 cipolla
1 carota
1 costa di sedano
2 limoni (il succo)
3-4 cucchiai d'olio
16 pistilli di zafferano
poca farina
sale e pepe q.b.

Lasciar marinare la coda di rospo per almeno mezz'ora cospargendola con le verdure affettate, il succo dei limoni, l'olio,il sale ed il pepe macinato.

Passato il tempo sgocciolarla e, dopo averla passata velocemente nella farina, sistemarla in una teglia da forno cospargendola di fiocchetti di burro.
Cuocere in forno caldo (180°) per 20 min. circa, ba gnando se occorre, con un poco del liquido della marinata. A fine cottura aggiungere lo zafferano.

1- Per quanto riguarda il peso del pesce, si può acquistare la sola coda di rospo e son valide le dosi già date, oppure si può acquistare una rana pescatrice intera. In tal caso il peso dovrebbe essere circa il doppio per poter ottenere quattro porzioni. Io lo consiglio in modo da poterne verificare la freschezza, perciò taglieremo la testa sotto le branchie e prepareremo la coda come descritto. La sola testa servirà a preparare un ottimo brodetto nel quale, eventualmente, si cuocerà del riso secondo una ricetta tipica della mia zona.

2- Lo zafferano. Io conservo gelosamente una bustina di zafferano sardo in pistilli. All'occorrenza, se ne calcolano tre o quattro a persona, questi vanno tostati brevemente in un padellino antiaderente e quindi pestati, anche con un bicchiere, dopo averli inseriti fra due fogli di carta da forno. La polvere ottenuta va sciolta in una cucchiaiata di acqua tiepida e con questa soluzione si cosparge la pietanza. In alternativa, usare le bustine di zafferano in polvere secondo le dosi consigliate.

3- Ho parlato di burro perché, per questa ricetta, mi sono un poco ispirata a quella della sogliola alla mugnaia. In realtà io ho usato solo olio evo poiché, come spesso dico, non prediligo l'uso di grassi animali.

Caserecce con pesce e zafferano by Tina76



Ingredienti

pasta caserecce
preparato per risotto
qualche pomodorino
zafferano
peperoncino
prezzemolo
vino bianco
olio evo
sale
aglio

Far soffriggere l'aglio con l'olio, mettere i pomodorini e il preparato per risotto, far soffriggere un po' e aggiungere il vino bianco e lasciar evaporare.

Aggiungere qualche cucchiaio di brodo o acqua e salare.

Cuocere la pasta e toglierla qualche minuto prima.

Farla finire di cuocere con il sughetto per ultimo mettere il prezzemolo, il peperoncino e lo zafferano sciolto in un po' d'acqua di cottura della pasta...servite

Risotto con spinaci e zafferano (light) by Mariapia



Ingredienti per 2 persone

3 bicchieri di brodo di carne leggero, dado se non l'avete
2 cubetti di spinaci surgelati
2 cipolline tipo scalogno
circa 2 etti di riso (1 bicchiere e mezzo)
1 spruzzo di vino bianco (o aceto bianco)
1 tazzina di parmigiano reggiano
sale (poco), potete anche non metterlo
zafferano 2 pizzichi
1 pizzico di zucchero (facoltativo)
1 cucchiaio raso di burro (o panna da cucina)

cottura con AMC:

Lessare gli spinaci: metteteli nell'unità di cottura (io ho utilizzato la 16 alta) con 1 cucchiaio di acqua, al fine di creare il giusto grado di umidità. Chiudere con il coperchio: al primo settore rosso abbassare quasi al minimo; quando la lancetta sarà in alto (ore 12), abbassare al minimo e procedere per circa 12-15 minuti.

Nel frattempo tritate finemente la cipolla, poi quando saranno cotti anche gli spinaci, che non occorre strizzare eccessivamente, unire il tutto, facendo saltare un po' a fuoco vivace ma non troppo.
Aggiungere il riso e far tostare bene. Sfumare con vino bianco.

Mettere il brodo caldo, lo zafferano, poco sale, chiudere, abbassare al minimo e portare a cottura (circa 8-9 minuti al dente).

Togliere dal fuoco, aggiungere il formaggio e il burro (o la panna) mescolando bene e mangiare subito !

E' buono anche soltanto condito con il formaggio con 1 cucchiaino da caffè di olio d'oliva.

Fusilli gialli by Eleme



Ingredienti per 4 persone

300 gr. fusilli
2 bustine di zafferano
400 gr. tonno fresco
una melanzana piccola
200 gr. pomodori ciliegini
100 gr. olive taggiasche denocciolate
100 gr. mandorle tostate non salate
50 gr. capperi sotto sale
1 arancia non trattata
abbondante basilico
sale pepe origano
olio extravergine di oliva

Preparare un pesto di basilico all'arancia frullando le mandorle, la buccia di mezza arancia (solo parte arancione), il basilico, i capperi sciacquati dal sale,
e aggiungendo olio q.b. fino ad ottenere una salsa cremosa.

Tagliare a dadini la melanzana e cuocerla al forno con poco olio e sale
per 15-20 minuti a 180°.

Nel frattempo cuocere la pasta al dente in acqua aromatizzata con lo zafferano.

Saltare in padella, in poco olio, i pomodorini tagliati in quarti, il tonno tagliato a dadini, le olive, pochissimo origano e qualche goccia di succo di arancia.

A fine cottura, unire le melanzane.

Scolare la pasta e versarla nella padella aggiungendo poca acqua di cottura,
3-4 cucchiaiate di pesto e mescolare bene.

Cestini di pane by Vickyart



Ingredienti per 9 cestini

l'impasto:

250 gr farina 0

1/2 cubetto di lievito di birra

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaio di olio

150 ml di acqua tiepida

il ripieno:
250 gr circa di spinaci
150 gr di ricotta
mezza bustina di zafferano

oppure:
3-4 salsicce
2 peperoni medi
mezzo barattolo di pomodorini ciliegine
olio, sale e acqua q.b.
una bustina di zafferano

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e unire gli ingredienti in un recipiente e lavorare fino ad ottenere un impasto morbido (io uso il ken). Lasciar riposare in un recipiente coperto da un canovaccio in forno leggermente preriscaldato con la lucina accesa per circa un'ora.

Lessate nel frattempo gli spinaci, scolateli per bene, altrimenti l'acqua ammorbidirà il pane se non è mangiato al momento, salate e unite la ricotta con lo zafferano.
Oppure mettete in un tegame con un filo di olio e acqua i peperoni, i pomodorini e lo zafferano, cuocete a fuoco vivo per qualche minuto poi abbassate la fiamma e fate cuocere i pomodorini per una decina di minuti, infine aggiungete le salsicce e ancora un po' d'acqua.

Accendete il forno a 200 gradi.
Prendete l'impasto, stendetelo sulla spianatoia e ricavatene 9 dischi di circa10-12 cm di diametro, prendete gli stampi per i muffin (io ho utilizzato quelli al silicone) o qualsiasi cosa che possa andare in forno a 200 gradi, metteteli al contrario e ricopriteli con l'impasto, non c'è bisogno di essere precisi! Togliere eventualmente l'eccesso con un coltello, fare aderire la pasta allo stampo e modellatela con le mani per dare uno smerlo al bordo.

Mettete in forno e nel frattempo preparate i manici formando dei cordoncini di pasta che andrete ad arrotolare ad un manico curvato formato con la carta argentata.

Appena il cestino comincia a colorarsi, tiratelo dal forno, togliete la formina, giratelo al contrario e aggiungete il manico che si attaccherà bene all'interno.
Rimettete in forno, ovviamente a testa su e continuate la cottura.
Premetto che preferisco i pani, rustici e qualsivoglia senza spennellature varie, mi piace vedere il colore del pane, ovviamente viene bene anche se spennellate con un po' di latte.
Occorrono dai 15 ai 20 minuti, io uso un forno a vapore.

Togliete i cestini dal forno e togliete delicatamente la carta argentata facendo attenzione a non spezzare i manici a metà, è possibile che si stacchino ma non è un problema perché si terranno su quando riempirete i cestini!

Involtini di melanzane sfiziosi by Cammy



Ingredienti

4 melanzane grandi
gr 500 di ricotta mista
gr 100 di prosciutto cotto (o altro salume a piacere)
gr 50 di pecorino grattugiato
alcuni steli di erba cipollina
una decina di gherigli di noce
una bustina di zafferano (o un pizzico di noce moscata)
2 tuorli
sugo di pomodoro
sale q.b.

Lavare le melanzane e tagliarle a fette, cospargerle di sale fino e lasciarle così per una mezzoretta. In questo modo perderanno l'amaro. Sciacquarle e farle grigliate.

Lavare l'erba cipollina.
Tritare le noci nel mixer grossolanamente.

Prendere una ciotola e versare la ricotta.
Lavorarla a crema con un cucchiaio, unire le noci tritate, il formaggio grattugiato, l'erba cipollina e il prosciutto cotto tagliuzzate con un paio di forbici da cucina, l'uovo e il sale.
Mescolare tutti gli ingredienti.

Mettere un pochino di impasto sulle fette di melanzana grigliata.
Arrotolarle e sistemarle in una teglia.

Versarci sopra un pochino di sugo.

Mettere in forno tradizionale a 170°per 15 minuti o
in microonde max potenza 900 w per 3 minuti

Gnocchi di ceci in fonduta di pecorino e zafferano by Rosa del deserto



Ingredienti per 6 persone

450 gr di patate
550 gr di ceci lessati e scolati
200 gr di farina
1 uovo
sale
400 ml circa di panna da cucina
100 gr di pecorino semi-stagionato
poco latte
zafferano

Lessare le patate e passarle al passaverdure, frullare i ceci scolati e sulla spianatoia fare una fontana con la farina, le patate e i ceci.

Al centro sgusciare un uovo e aggiungere un bel pizzico di sale.
Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto morbido ma consistente, aggiungendo altra farina se necessario.
Lasciar riposare.

Grattare il pecorino e farlo sciogliere in poco latte, aggiungere lo zafferano e, per ultimo, la panna da cucina.
Cuocere per qualche minuto.

Prendere dei pezzi di impasto, fare dei grossi cordoni e poi tagliare gli gnocchi che lesseremo in acqua bollente finché verranno tutti a galla.

Condire con la fonduta e servire immediatamente.

Bocconcini di pollo con curry e zafferano by Susanna.f22



Ingredienti per 4 persone

700 gr di petto di pollo (a piacere va bene anche il tacchino)
2 carote
1 costa di sedano
2 cipolle bianche
1 bicchiere di vino bianco
1 busta di panna da cucina (125 ml)
farina q.b.
olio evo
sale
curry
zafferano
dado da brodo
cous-cous

Tagliare la carne a cubetti tipo spezzatino (ma un po' più piccoli) tenendo da parte gli eventuali scarti (grasso, pelle, nervature ecc....), infarinarla leggermente, metterla in una padella dove si sarà già fatto un soffritto con la metà delle verdure precedentemente mondate, lavate e tritate molto finemente, con un po' d'olio evo.

Quando la carne sarà leggermente rosolata, aggiungere il vino bianco e farlo sfumare, continuare la cottura della carne bagnando con il brodo preparato con un po' di dado, a 3/4 della cottura regolate di sale, unite il curry (1/2 cucchiaino da caffè), continuate la cottura a fuoco medio basso e verso la fine unite la panna e lo zafferano sciolto in un mestolo di brodo.

IMPORTANTE: portate a termine la cottura avendo cura di mantenere morbido ed abbastanza liquido il sughetto.
Nel frattempo in un pentolino far bollire gli scarti della carne, l'altra metà delle verdure tagliate a pezzetti ed un po' di sale.
Quando le verdure saranno cotte passate tutto con il mixer ad immersione; questo brodo vi servirà per cuocere il cous-cous.

Nasello al vapore con zucchine e salsa allo Zafferano by Sunflowers8



Ingredienti per 2 persone

4 filetti di nasello
2 zucchine
1 scalogno
2 cucchiai di farina bianca
100 gr di burro
1/2 bustina di zafferano
1 bicchiere di brodo vegetale
olio evo q.b.
aglio in polvere q.b.
menta essiccata q.b.
sale q.b.
paprica q.b.

Cuocere a vapore i filetti di pesce per almeno 10/15 minuti
(in base alla loro grandezza).

intanto lavare le zucchine, tagliarle a julienne e saltarle in padella
con un goccio di olio, menta, aglio in polvere, un pizzico di sale.

In un tegame far fondere il burro, aggiungere poco sale, la paprica, la farina e lo zafferano precedentemente diluito in poco brodo vegetale caldo.

Mescolare bene per evitare il formarsi di grumi.

Bagnare il composto con il brodo rimasto e lasciare sobbollire per 12 minuti.

Sistemare il pesce e le zucchine in piatti individuali
e irrorare a piacere con la salsa calda.

Timballini di riso allo Zafferano con salsa al gorgonzola by Sunflowers8



Ingredienti

250 gr di risotto allo zafferano (o 2 confezioni di Risotto alla Milanese pronto)
120 gr di gorgonzola
60 gr di burro
60 gr di funghi misti surgelati
60 gr di grana grattugiato
60 gr di latte
sale
pepe
prezzemolo

Nel caso usiate del risotto parboiled seguite le istruzioni indicate sulla confezione e a fine cottura mantecatelo con una noce di burro e del grana grattugiato
(risulterà un piatto migliore se lo preparerete voi tradizionalmente con del riso arborio o carnaroli e dell'ottimo zafferano).

Imburrate 4 stampini (diametro 8 cm) distribuitevi metà del riso e nel centro di ognuno ponete un cucchiaino di funghi saltati a fiamma alta per 5 minuti c
on 30 gr di burro, sale e prezzemolo tritato.

Completate con il riso rimasto e infornate a 200℃ per 10 minuti.

Sciogliete a fuoco dolce il gorgonzola con il latte e completate la salsa ottenuta con una macinata di pepe.

Sformate i timballini e serviteli con la salsa al gorgonzola.

Ossibuchi al marsala e zafferano by Mariapia



Ingredienti

2-3 ossibuchi
farina

Trito di:
cipolla tipo scalogno
una costina di sedano
1 carota
2-3 foglie di salvia

1 bicchiere di pomodori pelati
2 cucchiai di marsala secco
olio d'oliva
zafferano
un cucchiaio di trito di prezzemolo
farina
acqua
sale q.b.

Contorno: patate a tocchetti

Infarinare leggermente gli ossi buchi e rosolarli in un po' di olio. Aggiungere la salvia e il trito di verdure. Sfumare con il marsala.

Aggiungere un bicchiere di acqua, chiudere con il coperchio.

Dopo circa 35-40 minuti aggiustare di sale, mettere i pelati, lo zafferano e volendo 2 patate a tocchetti.

Richiudere e finire la cottura: alcuni minuti prima spolverizzare con un bel trito di prezzemolo.

Cavatelli "gialli" mare e monti by Vickyart



Ingredienti per 4 persone

200gr di farina di semola di grano duro
acqua q.b. 1 bustina di zafferano

500gr di gamberetti sgusciati (anche congelati)
50gr di funghi porcini essiccati
mezza bustina di zafferano
mezza confezione piccola di panna da cucina
70gr di burro o margarina
qualche mestolo di acqua o brodo (io l'ho preparato facendo bollire qualche fogliolina di spinaci e pezzetti di zucca, non troppi spinaci altrimenti si avrà un colore troppo verde)

Prima di tutto preparate i cavatelli impastando farina con mezzo bicchiere di acqua in cui diluirete la bustina di zafferano; aggiungete altra acqua se serve. Preparate un panetto che sarà diviso in tanti filoncini e poi tagliato in pezzetti di 1 cm circa, a cui darete la forma prendendoli con il dito indice.

Mettete i funghi in una scodella con acqua (se usate i secchi).

Mettete l'acqua sul fuoco con gli spinaci e la zucca, appena cotti tritateli con il minipiner.

Mettete sul fuoco una grossa padella con i gamberetti, senza olio o margarina, per scongelarli. Appena pronti unite una parte della margarina e cuoceteli a fuoco lento, aggiungete qualche mestolo di brodo e mezza bustina di zafferano.
Appena cominciano ad ammorbidirsi aggiungere i funghi strizzati e la panna.
Aggiungete durante la cottura brodo, panna e altro burro.
Mettere i cavatelli in acqua e appena salgono su, passateli nella padella insieme al "sugo" e lasciateli cuocere ancora qualche minuto.

Servire con una fogliolina come decorazione.

Gnocchetti di patate con vongole, gamberi in salsa di zafferano con erba cipollina by Katia_spina



Ingredienti

500 gr di gnocchi (fatti in casa)
1 retina di vongole veraci
400 gr. di gamberi
mezza cipolla
un mazzetto di erba cipollina
1 confezione di panna da cucina
sale e pepe q.b.
1 bustina di zafferano
olio extravergine q.b.
1 spicchio d'aglio

Tritare cipolla, erba cipollina, aglio, soffriggere con olio.

Aggiungere gamberi, vongole già fatte saltare prima (una parte lasciatele con il guscio)...

Dopo aver filtrato il succo delle vongole, aggiungere lo zafferano
e mettere nelle vongole con la panna,

cuocete gli gnocchetti (fatti in casa) al dente, scolate
fateli saltare con il sugo aggiungendo altra erba cipollina.

Cappelletti allo zafferano in salsa di zucchine by Zenzero



Ingredienti

<u>per la sfoglia:</u>
3 uova
300 gr. di farina
pistilli di zafferano
un cucchiaino di olio evo

<u>per il ripieno:</u>
200 gr. di filetti di spigola
70 gr. di ricotta di pecora
1 tuorlo d'uovo
sale
pepe

<u>per la salsa:</u>
2 zucchine scure
olio evo
sale
pepe

Cuocere pochi minuti in olio e aglio i filetti di spigola ben puliti dalle spine aggiungendo sale e una grattata di limone. Pulire dalla pelle la spigola, sminuzzarla e aggiungere il tuorlo d'uovo, la ricotta, sale e pepe.

Preparare la sfoglia aggiungendo i pistilli di zafferano ammollati in pochissima acqua tiepida.
Ritagliare dei quadrati di sfoglia, metterci il ripieno di spigola e chiudere a cappelletto.

In una padella con olio cuocere le zucchine tagliate a rondelle, aggiustare di sale e pepe e aggiungere eventualmente dell'acqua calda. Frullarle a crema.

Cuocere i cappelletti in acqua bollente salata, scolarli e condirli con la crema di zucchine.

"sa pardula"... a modo mio by vickyart



Ingredienti per circa 25 pardule

per la pasta:
250 gr di farina
30 ml olio extravergine di oliva o 50 gr di strutto di maiale
acqua tiepida q.b. fino a fare diventare la pasta bella elastica
ma che non si appiccichi.
Procedere a tentativi aggiungendo un po' per volta.

per il ripieno:
200 gr di ricotta circa
1 bustina di zafferano
una manciata di olive nere
una manciata di pinoli
(amalgamare insieme in una ciotola, tagliate a pezzetti le olive)

Innanzitutto preparare la sfoglia e metterla a riposare per una ventina di minuti in frigorifero, dopodiché stendetela, anche con una macchina per la pasta, in una sfoglia molto sottile (la sfoglia è biancastra).

Tagliatela a cerchi (io li ho fatti di circa 10 cm) con una rotella dentata, prendete il disco in mano tra pollice e indice e riempite con il ripieno.

A questo punto chiudete la pardula dando dei pizzichi alla pasta (foto) come se volesse creare dei raggi, dovete proteggere l'interno.

Cuocere in forno a 180 gradi per 20-25 minuti, fino a doratura.

Roselline di panna cotta speziata con zabaione allo zafferano (in micro) by Martolina



Ingredienti

<u>per la panna cotta:</u>
400 ml latte
4 fogli colla di pesce
100 gr zucchero
4 tuorli
400 gr panna fresca zuccherata da montare
cannella, pepe, noce moscata, anice stellato...

<u>per lo zabaione:</u>
12 tuorli
8 cucchiai di zucchero
vin santo o marsala (io ho utilizzato il vin santo per non coprire il sapore della panna cotta speziata)
zafferano

Portare il latte ad ebollizione, spegnere, aggiungere le spezie e lasciarle in infusione qualche ora (io ho messo pepe e noce moscata in polvere, invece in una garza ho messo chicchi di pepe, anice stellato, due stecche di cannella e poi ho eliminato il tutto...).
Mettere intanto la colla di pesce ad ammorbidirsi in acqua fredda.
Con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero finchè diventano spumosi, aggiungere il latte da cui avete tolto la garza con le spezie e mescolare il tutto.
Mettere sul fuoco fino a che la crema non si addensa un po', continuando a mescolare.

Fuori dal fuoco, aggiungere la colla di pesce ben strizzata e poi riportare sul fuoco fino ad ebollizione, continuando a mescolare; a questo punto, aggiungere lentamente la panna precedentemente montata, mescolando dal basso in modo da non smontare il tutto.
Versare negli stampini (vi consiglio quelli in silicone) inumiditi di acqua e mettere in freezer (sotto allo stampo in silicone mettetevi un vassoio o un piattone in modo da facilitarvi il tragitto fino al freezer... esperienza insegna!!!!).

Passiamo allo zabaione (vi fidate???):
In un contenitore alto sbattere col frullatore a immersione o le fruste i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema abbastanza densa.
Aggiungere 8 mezzi gusci di vin santo o marsala, unire lo zafferano, mescolare delicatamente e versare il tutto in un contenitore non troppo grande adatto al microonde.
Cuocere a 750 watt per 30 secondi, mescolare energicamente (io ho utilizzato per comodità le fruste... quelle a mano, con la manovella, per intenderci...) e rimettere nel micro per altri 30 secondi; rimescolare energicamente (non spaventatevi della consistenza appena tirate fuori il contenitore, la crema diventa liscia subito dopo qualche mescolata) e rimettere in micro 1 o 2 volte, in base alla consistenza desiderata.

Due ore prima di servire, tirate fuori dal freezer le vostre panne cotte, mettetele una per piatto e lasciate che si ammorbidiscano; guarnite come più vi piace con lo zabaione e buon appetito!

Scaloppine al marsala e zafferano by Mariapia



Ingredienti

3-4 fettine di fesa di tacchino
farina per impanare: utilizzare quella di semola (tipo De Cecco)
2 noci di burro
1 cipollina tipo scalogno
marsala secco
acqua
zafferano
un pizzico di dado di carne (possibilmente senza glutammato)
sale

Mettere due noci di burro in una padella d'acciaio, tagliare a rondelle la cipolla e insieme alla carne, precedentemente passata nella farina, fare imbiondire leggermente.

Spruzzare con un goccio di marsala e far evaporare.

Aggiungere 4-5 cucchiai di acqua, il dado, lo zafferano e aggiustare di sale.

Coprire e lasciar cuocere per 3-4 minuti a fuoco lento.

Gnocchi allo zafferano ripieni con salsa ai gamberetti by Meile



Ingredienti

per gli gnocchi di patate:
1 kg di patate
300 g di farina
1 uovo
sale
una bustina di zafferano
fontina valdostana a cubetti

per la salsa:
gamberetti (io ho usato quelli precotti che si trovano nel banco frigo, lavandoli molto bene perché non siano troppo salati)
mezzo bicchiere di latte (o panna)
una punta di fecola, se la salsa risulta troppo liquida
salsa di pomodoro

Fate bollire le patate con la buccia, quando sono cotte pelatele e passatele con il passaverdure, unite farina, sale e uovo e la bustina di zafferano sciolto in pochissima acqua.

L'impasto deve essere ben sodo, potete lasciarlo anche riposare 10 minuti in frigorifero... prendere l'impasto e formare delle palline abbastanza grandi, fare un buchino con il dito e infilare il cubetto di fontina quindi richiudere lo gnocco accuratamente... quando gli gnocchi sono pronti tuffarli in acqua bollente salata.

Nel frattempo scaldare i gamberetti in padella, saltarli e sfumarli con pochissimo vino bianco quindi aggiungere il latte e la salsa di pomodoro, quel tanto che basta per colorare la salsa. I gamberetti precotti vanno passati in padella molto velocemente altrimenti rischiamo che perdano tutto il liquido e si induriscano, quindi potete usare anche del concentrato di pomodoro per abbreviare la cottura.

Scaldare e appena gli gnocchi vengono a galla scolarli.

Aggiungete una puntina di fecola se la salsa non vi sembra abbastanza densa e quindi aggiungete gli gnocchi e fateli insaporire per qualche minuto nella salsa.

Malloreddus alla campidanese by Sgasolina



Ingredienti per 4 persone

350 gr di gnocchetti sardi (malloreddus)
450 gr di pomodori pelati
250 gr di salsiccia fresca
100 gr di pecorino stagionato
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
2 foglie di alloro
2 pizzichi di zafferano sardo in stimmi (in alternativa 1 bustina in polvere)
olio d'oliva
sale

Sbollentare i pomodori privarli della buccia e tagliarli a pezzetti, far perdere l'acqua di vegetazione.

Tagliare a tocchetti la salsiccia e farla rosolare in 3 cucchiai d'olio, aggiungere la cipolla e l'aglio tritati ed infine i pomodori.

Regolare di sale e far cuocere per circa 15 min.

Abbassare la fiamma e continuare la cottura per altri 20min.

Qualche minuto prima di spegnere versare lo zafferano, attenzione a questo passaggio, è importante non far cuocere troppo lo zafferano perchè perderebbe la sua profumazione.

Cuocere is malloreddus in abbondante acqua salata, scolateli al dente e trasferiteli in un contenitore adeguato (in Sardegna si usa Sa Scivedda che è un contenitore largo di terracotta) condire col sugo appena preparato e cospargere di abbondante pecorino Sardo.

Un sacco di... con carne by Vickyart



Ingredienti per l'impasto:

250 gr farina 0

12,5 g lievito

1/2 cucchiaino di sale

1/2 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaio di olio

150 ml di acqua

Ripieno per singola polpetta:

25 gr di carne macinata
qualche pinolo
1 pizzico di zafferano
sale
uovo per l'impasto

pane grattugiato
pane
olive bianche 2 o 3
scamorza affumicata (o formaggio in pasta molle)

Preparare l'impasto: sciogliere il lievito nell'acqua tiepida e unire al resto degli ingredienti e formare una palla da mettere al coperto a lievitare per un'ora.

Creare una polpetta di carne utilizzando tutti gli ingredienti, ammorbidire il pane nell'acqua o nel latte; passarla nel pane grattugiato e friggerla.

Tagliare l'impasto con un bicchiere o a mano, mettere qualche pezzo di formaggio e qualche oliva poi la polpetta e chiudere tutto come se fosse un sacco...
Spennellare.
Il peso del "sacco" era di 140 g, non ho steso molto l'impasto.

Cuocere a 220 gradi per 15-20 minuti.

Risotto Allo Zafferano e Salsiccia by LaCucinaDiSacha



Ingredienti

280 gr riso carnaroli

3 scalogni di medie dimensioni

zafferano

2 salsicce grandi

4-5 litri di brodo vegetale

grana padano

olio

burro

sale

pepe

Per prima cosa mettete a scaldare il brodo, sia che lo facciate in casa, sia che usiate il dado. Portatelo ad ebollizione e lasciatelo sobbollire.

Prendete anche le salsicce, eliminate il budello e cercate di sgranarle il più possibile.

Affettate gli scalogni a fettine sottili e metteteli a rosolare con un filo di olio di oliva.

Aggiungete il riso e continuate a rimestare fino a che ogni chicco di riso risulterà bello lucido. Incorporate il primo mestolo di brodo e lasciatelo evaporare.

NON smettete quasi mai di girare il riso se volete che alla fine risulti “all’onda”.

Continuate ad incorporare il brodo, sempre un mestolo alla volta per altre 3-4 volte.
Continuate ad aggiungere mestoli di brodo fino a cottura.

Aggiungete lo zafferano e mescolate bene.
Incorporate qualche ricciolo di burro, il grana e il pepe.

Aggiustate anche di sale qualora necessario, ma non esagerate perché il risotto sarà accompagnato dalla salsiccia. Lasciate riposare il riso coperto per 5-6 minuti.

Questo tempo vi servirà per preparare le salsicce.
Prendete una padella antiaderente bella capiente e prendete le salsicce sgranate precedentemente e lasciatele rosolare a fuoco alto. Dovranno essere belle abbrustolite.

Impiattate subito e servite.

Paglia e fieno zafferano provola e noci by Pruffa



Ingredienti

400 gr paglia e fieno
200 gr ricotta
80 gr noci tritate
(tenetene un po' da parte per la guarnizione finale)
70 gr pecorino grattugiato
4 fette di provola affumicata
zafferano
olio evo

Lessate la pasta in abbondante acqua salata,
nel mentre in un padellino mettete ad insaporire a fuoco vivace le noci con olio evo,

dopo qualche minuto aggiungete la ricotta lavorata con il pecorino e
lo zafferano sciolto in qualche cucchiaio d'acqua di cottura.

Mescolate facendo in modo che il sugo non arrivi al bollore.

Scolate la pasta al dente e condirla con la salsa allo zafferano e noci.

Fare le porzioni e sopra ad ogni porzione mettere una fetta di provola,
che col calore della pasta si scioglierà un pochino...

mettere un po' di noci a guarnizione sopra...

Focaccina allo zafferano con zucchine by Vickyart



Ingredienti

250 gr di farina
1/2 cubetto di lievito di birra
2 cucchiai di olio o burro
acqua q.b.
1/2 bustina di zafferano

Ripieno
sale
2 zucchine medie

Sciogliere il lievito in poca acqua in un recipiente poi aggiungere tutti gli ingredienti,

lavorare un po' con le mani e formare una palla morbida non appiccicosa da stendere nella teglia e mettere a lievitare nel forno con la lucina accesa.

Lasciare riposare per 20 minuti dopodiché cospargere di sale, olio e peperoncino e con zucchine tagliate a rondelle.

Forno 250 per 20 minuti... aggiungere una spolverata di peperoncino.

Pennette risottate con zafferano e maggiorana by piggi



Ingredienti per 4 persone

400 gr di penne
1 scalogno
1 noce di burro
1 cucchiaio di olio evo
1 cucchiaio di maggiorana
1 litro di brodo
2 bustine di zafferano in pistilli
2 cucchiai di panna liquida
un bicchierino di vino rosso
poco vino bianco

Si prepara un buon brodo e poi in un tegame largo ma non troppo, si fa' un leggero soffritto in burro e olio con scalogno e maggiorana,

appena prende colore si aggiunge il vino bianco appena a sfumare e quindi si mettono giù le pennette crude,

quindi... si comincia la cottura allungando con il brodo, mettendo nei primi mestoli di brodo i pistilli di zafferano.

Quando la pasta è quasi cotta, circa 20 minuti, si aggiunge un cucchiaio o due di panna e un bicchierino di vino rosso corposo, una spolverata di parmigiano e qualche foglia di maggiorana tritata .

Si lascia riposare qualche minuto e via subito in tavola.

Un sacco di... 2 by vickyart



Per la pasta brisè:

300 gr di farina
150 di burro
75 cl di acqua fredda

Pesce q.b. (merluzzo nel mio caso)
zafferano un pizzico
uovo
fettine di scamorza affumicata
cavolo verza e una foglia per polpetta
pane grattugiato
sale

Fare l'impasto, formare una palla e chiudere in frigo per mezz'ora avvolta in pellicola da cucina.

Preparare i crauti mettendo in padella il cavolo verza tagliato a striscioline con acqua, olio, sale e aceto balsamico.

Lessare il merluzzo e una foglia di cavolo verza, spinare e amalgamare con uovo, zafferano e sale, fare la polpetta, passarla nel pane grattugiato e friggerla un po'.

Stendere l'impasto e ricavarne un disco di 10 cm circa, mettere la foglia del cavolo, fettine di scamorza e la polpetta.

Cuocere per 15-20 minuti in forno a 220 gradi

Panini allo zafferano by Dadaumpa



Ingredienti

15 gr. lievito di birra fresco
300 ml latte
50 gr. burro
1 bustina di zafferano
2 cucchiai di acqua
600 gr. farina 0
Latte per spennellare

Sciogliere il lievito nel latte tiepido, aggiungere il burro fuso e lo zafferano sciolto nell'acqua, incorporare tutta la farina, lavorare bene e far lievitare per 2 ore.

Io ho utilizzato la mdp con il programma 13 di impasto e lievitazione (Moulinex XXL).

Trascorso il tempo di lievitazione, disporre l'impasto sulla spianatoia, lavorare qualche minuto poi porzionare ricavando dei panini nelle forme volute e sistemandoli sulla leccarda rivestita con carta forno.

Rimettere in forno spento a lievitare per altri 30-40 minuti.
Trascorso il tempo della seconda lievitazione, togliere la leccarda dal forno e accenderlo a 220°.

Nel frattempo spennellare i panini con latte, quindi infornare per 10-12 minuti a 220° e poi abbassare a 180° e continuare la cottura per altri 15-18 minuti a seconda della dimensione dei panini, devono risultare leggermente dorati.

Bocconcini di pollo al latte con zafferano by Manuela77



Ingredienti

un petto di pollo intero
latte
burro
farina
sale
pepe (mix creolo della cannamela)
cognac
zafferano

Tagliare il petto di pollo a tocchetti, lavarlo e asciugarlo, passarlo nella farina (togliendo l'eccesso).

Fondere in una padella del burro e rosolare il pollo finché non risulta ben dorato, sfumare con un bicchierino scarso di cognac, lasciare evaporare, salare e pepare, aggiungere il latte (deve coprire il pollo) abbassare la fiamma, mescolare di tanto in tanto.

Il fondo di cottura si deve asciugare sino a raggiungere la consistenza di una crema, verso la fine unire lo zafferano stemperato in poco latte.

Ps: il fondo di cottura risulterà abbastanza liscio, nonostante ciò per renderlo ancor più vellutato ho tolto il pollo e ho frullato la salsa, non è fondamentale, solo pignoleria!

Spezzatino di pollo con cavolini e zafferano by speedy70



Ingredienti

400 g petto di pollo a cubetti
100 g salamino affumicato a cubetti
200 ml latte
200 g cavolini di Bruxelles a spicchi
1/2 cipolla affettata
1 bustina di zafferano
80 ml vino bianco
1 cucchiaio di farina
Olio
Sale

Rosolare il salamino in una padella con 2 cucchiai d'olio e la cipolla per 5 minuti;

unirvi il pollo, rosolarlo da tutti i lati,

aggiungere i cavolini, salare e innaffiare con il vino, sfumando.

Bagnare con il latte, coprire e far cuocere per 20 minuti;

unirvi la farina setacciata e cuocere 5 minuti, scoperto.

Aggiungere lo zafferano sciolto in 30 ml d'acqua calda, alzare la fiamma e spadellare per 4 minuti.

Servire ben caldo

Risotto panna verdure e zafferano by Mafalda



Ingredienti per 2 persone

Riso 150 gr.
Panna 100 ml.
Zafferano 1 bustina
Mezzo peperone
Pancetta a cubetti 100 gr.
Gamberetti congelati 200 gr.
Carota
Cipollotto
Burro 30 gr.
Brodo vegetale q.b.
Sale
Pepe
Prezzemolo tritato

Per prima cosa diamo una sbollentata ai gamberetti, li scoliamo e li mettiamo da parte. Tagliamo la carota e il peperone a cubetti piccoli.

Intanto tritiamo finemente il cipollotto e lo mettiamo a soffriggere in padella con il burro. Aggiungere la carota e il peperone e lasciamo cuocere piano piano bagnando con poco brodo.

In un altra padella facciamo "sgrassare" la pancetta.

Mettiamo il riso nella padella delle verdure e lasciamo cuocere bagnando con il brodo. Quando il riso è a circa metà cottura inserire la pancetta scolata dal grasso e i gamberetti.

In una ciotolina mischiamo la panna con lo zafferano, il sale e il pepe. La inseriremo quando il riso sarà asciugato dal brodo e quasi cotto.

Impiattiamo e spolverizziamo con il prezzemolo tritato (nella foto non c'è il prezzemolo, perché sono rimasta senza).

Conchiglioni ripieni in giallo by Dadaumpa



Ingredienti per 4 persone

28 conchiglioni
250 gr di besciamella (25 gr burro + 25 gr farina + 250 ml latte, noce moscata e sale)
1 bustina di zafferano
1 scalogno
1 carota
1 o 2 quadrotti di spinaci surgelati
5-6 asparagi
100 gr prosciutto cotto tritato grossolanamente
3-4 manciate di parmigiano grattugiato
½ bicchiere di brodo vegetale
burro per spennellare
latte q.b.
olio evo
sale
pepe

Preparare la besciamella: mettere in un pentolino il burro, farlo sciogliere e aggiungere la farina setacciata facendo cuocere per qualche minuto mescolando continuamente senza farla attaccare, a questo punto togliere il pentolino dal fuoco e aggiungere il latte caldo mescolando il tutto con un cucchiaio di legno. Rimettere sul fuoco e cuocere a fiamma bassa finchè la salsa comincerà a bollire, aggiustare di sale e aggiungere una grattata di noce moscata a piacere e lo zafferano stemperato in un goccio di latte.
Cuocere a fuoco basso e coperto per 15 minuti circa facendo addensare la salsa.

Tritare lo scalogno e farlo appassire in padella con un filo di olio evo, aggiungere la carota e lasciar cuocere per qualche minuto, quindi aggiungere gli asparagi tagliati a tocchetti e gli spinaci scongelati e leggermente tritati. Far insaporire, aggiungere ½ bicchiere di brodo vegetale e cuocere a fuoco lento facendo ammorbidire le verdure senza esagerare, devono restare croccanti. Lasciar intiepidire e incorporare il prosciutto cotto, il parmigiano e quasi tutta la besciamella (tenerne da parte un po' da mettere alla fine), amalgamare bene.

Cuocere i conchiglioni in abbondante acqua salata con l'aggiunta di un cucchiaio di olio in modo che non si attacchino tra loro. Scolarli e porli a sgocciolare a testa in giù sopra un canovaccio pulito. Lasciarli intiepidire e spennellarli esternamente con un po' di burro fuso.
Spennellare con il burro le cocottine monoporzione o la teglia grande, poi stendere un velo di besciamella gialla sul fondo.
Aiutandosi con un cucchiaino riempire i conchiglioni con il composto, sistemarli uno vicino all'altro nella teglia in modo che non si capovolgano, spolverare con altro parmigiano, distribuire la besciamella rimasta e infornare per 15-20 minuti a 180 gradi.

ZAFFERANO - Giallo, il colore della felicità – by MAKITA

La parola zafferano deriva dall'arabo - safran – che significa giallo.
E' una pianta il cui fiore sboccia ad ottobre, ha un colore che varia dal lilla chiaro al viola scuro, all'interno della sua corolla si trovano tre fili di colore rosso vivo ed è proprio da questi che si ricava lo zafferano.
Questi fili contengono la crocina che tinge di giallo le preparazioni culinarie.
La qualità dello zafferano si riconosce quando, aprendo una bustina, si deve vedere la polvere di colore rosso vivo, uniforme, senza puntini bianchi.
Se la stessa polvere è rosso chiaro vuol dire che è di qualità scadente o che è stato mischiato con altri componenti.
Il costo dello zafferano è dato dal fatto che la raccolta e la lavorazione sono interamente manuali.
Per produrre un chilo di zafferano è necessario raccogliere 150.000 fiori, da circa venti fiori si ricavano 60 pistilli che, una volta essiccati e lavorati, servono per preparare una bustina.
In Italia si coltiva negli Abruzzi e in Sardegna.
Per cucinare, la polvere ha dei vantaggi rispetto al filo, si scioglie più facilmente, si dosa con comodità e si conserva più a lungo.
In generale lo zafferano va aggiunto a fine cottura e si deve mescolare con cura.
I piatti pronti a base di zafferano (risotti, paella, ecc.) non sempre contengono veramente lo zafferano, ma per imitarne il colore aggiungono coloranti chimici o naturali (curcuma).
Lo zafferano che, all'estero, viene offerto a poco prezzo non è realmente zafferano, ma altre spezie di poco prezzo, lo zafferano è rosso scuro, mentre queste sono giallo chiaro.
La bustina con la denominazione "zafferano" deve essere confezionata, secondo la legge italiana, solo con la parte apicale dello zafferano stesso.
E' un alimento ricco di antiossidanti, della famiglia dei carotenoidi, molto più ricco che non nella carota.
Anche la cromoterapia ci dice che il giallo risolleva il morale, riduce lo stress psico-fisico, rafforza il sistema nervoso ed è rilassante.

UN PO' DI STORIA…….

Per molte antiche culture il colore dello zafferano è stato associato all'immortalità, alla gioia, all'allegria. Era il colore del velo da sposa delle antiche romane e delle indiane.
In India, gli asceti tracciano simboli sacri sul viso con lo zafferano perché favorirebbe una maggiore serenità spirituale.
Dalle toghe degli antichi Egizi all'abito del Dalai Lama lo zafferano ha dato il suo colore giallo agli abiti regali o sacri di ogni tempo.
Il colore giallo dello zafferano è sinonimo di benessere, salute, gioia e vitalità e nei paesi Orientali, ancora oggi lo si usa regalare per augurare serenità.
Alessandro Magno usava mescolare lo zafferano nel riso e nel vino, mentre gli antichi romani lo utilizzavano per la preparazione di vini aromatici, per cucinare le pregiate carni di pavone e per realizzare salse dorate con erbe, nocciole e miele.
Durante il Medioevo, in Europa, nelle cucine dei nobili usavano spesso la zafferano per rendere i cibi particolarmente belli e saporiti ed anche perché era simbolo di ricchezza, visto l'elevato costo che aveva.

Lo zafferano dona dunque ai nostri piatti il colore dell'allegria, della gioia e del risveglio delle energie del corpo e dello spirito.

(da – ricette e tradizioni, zafferano Tre Cuochi)

Indice delle ricette